

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 452 «БУСИНКА»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

РОССИЯ, 443001, г. Самара, Студенческий пер., дом 2 Ф, тел./факс 2420798, 3377751, e-mail: mdou452@yandex.ru

**ПРИКАЗ**

13.01.2025

№ 16 - ОД

**ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ КОНТРОЛЯ  
ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

В целях недопущения нарушений обязательных требований при организации питания детей, во исполнения приказа Департамента образования от 06.04.2021 года № 314-од, а также усиления персональной ответственности за соблюдением обязательных требований санитарного законодательства  
п р и к а з ы в а ю:

1. Старшей медсестре Савельевой О.О.:

1.1. Организовать питание воспитанников в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

1.2. Усилить контроль:

- за закладкой продуктов в котел;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением санитарно-гигиенических условий на пищеблоке;
- за условиями отбора и хранения суточных проб;
- за выполнением натуральных норм и калорийностью пищи.

1.3. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

1.4. Обеспечить систематическую работу бракеражной комиссии.

1.5. Ежедневно вести учет работников по постановке и снятию на питание (первое блюдо) на основании заявлений.

1.6. Обеспечить для работников пищеблока учреждения своевременное прохождение медицинского осмотра, санминимум и вакцинацию.

1.7. Ознакомить работников с обязательными требованиями санитарного законодательства:

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;

- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32;

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

## 2. Воспитателям:

2.1. Вести ежедневный учет воспитанников с отметкой в «Табеле посещаемости».

2.2. Своевременно производить отметку о постановке или снятии воспитанников на питание.

## 3. Работникам пищеблока

3.1. Производить выдачу готовой продукции через окно-раздачу, в соответствии с графиком, после снятия пробы и отметкой вкусовых качеств в «Журнале бракеража готовой продукции».

3.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи и хранение суточных проб готовой продукции в соответствии с СанПиН.

3.3. Не допускать на пищеблок посторонних лиц.

3.4. Обеспечить надлежащее санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

3.5. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

3.6. Предотвращать поставку некачественных продуктов питания. В случае поставки некачественных продуктов питания незамедлительно произвести возврат продуктов поставщику.

3.7. Не допускать прием продукции с пищевыми добавками искусственного происхождения, соблюдать правила хранения на складе и сроки реализации продуктов.

3.8. Соблюдать место хранения товарных ярлыков, непосредственно на тарных местах.

## 4. Заведующим хозяйством:

4.1. Предотвращать поставку некачественных продуктов питания. В случае поставки некачественных продуктов питания незамедлительно произвести возврат продуктов поставщику с направлением в адрес поставщика мотивированного отказа.

4.1. Не допускать прием продукции с пищевыми добавками искусственного происхождения, соблюдать правила хранения на складе и сроки реализации продуктов.

4.2. Соблюдать правила оформления товарно-транспортных накладных и ветеринарных справок.

4.3. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

4.4. Соблюдать место хранения товарных ярлыков, непосредственно на тарных местах.

4.5. Своевременно осуществлять снятия пробы и фиксировать вкусовые качества в «Журнале бракеража готовой продукции».

4.6. Своевременно вести «Журнал здоровья» работников.

5. Возложить ответственность за раздачу пищи в группах в соответствии с выходом блюд и контрольным блюдом - на помощников воспитателей. Воспитателям усилить контроль за раздачу пищи детям в группах в соответствии с нормами выдачи и контрольным блюдом.

6. Ответственность за доведение объема порций до детей каждой возрастной группы несут повара, воспитатели и помощники воспитателей.

7. Контроль за исполнением данного приказа в части организации питания и соответствия фактической детской порции и выхода блюд по меню-раскладке на старшую медсестру; в части воспитания культурно-гигиенических навыков у воспитанников на старшего воспитателя.

8. Общий контроль за организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

Заведующий



Е.А.Салтанова

Делопроизводитель  
Бычкова Н.Г.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

к Пр. № 16-09 от 13.01.2025г

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Дата ознакомления	Роспись
1	Горюновы Н.С.	13.01.2025	Горюнов
2	Савельевы О.О.	13.01.2025	Савельев
3	Кузнецова Н.И.	13.01.2025	Кузнецова
4	Жилина И.В.	13.01.2025	Жилина
5	Таткинны Т.И.	13.01.2025	Таткин
6	Лисова М.А.	13.01.2025	Лисова
7	Муромцева Ф.И.	13.01.2025	Муромцева
8	Мельникова О.Ф.	13.01.2025	Мельникова
9	Заряева Ю.С.	13.01.2025	Заряева
10	Мухоморова Е.А.	13.01.2025	Мухоморова
11	Мельникова Ю.А.	13.01.2025	Мельникова
12	Леонова Е.В.	13.01.2025	Леонова
13	Сафинулина М.С.	13.01.2025	Сафинулина
14	Заряева Ю.С.	13.01.2025	Заряева
15	Шалаева Е.А.	13.01.2025	Шалаева
16	Чернова Ю.С.	13.01.2025	Чернова
17	Кефедовы С.В.	13.01.2025	Кефедов
18	Фатеева Л.Ф.	13.01.2025	Фатеева
19	Бурдунны Ф.А.	19.01.2025	Бурдунны
20	Рыжикова М.Ю.	13.01.2025	Рыжикова
21	Пелерина Е.И.	13.01.2025	Пелерина
22	Лекса А.П.	13.01.2025	Лекса
23	Жуков А.А.	13.01.2025	Жуков